

JEAN LORON POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU AU VIGNERAIS

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Das notas de toranja e pêssego frescos às notas de mel e amêndoa, juntamente com os aromas de carvalho integrados, você sabe que está em um deleite com este vinho. Um Chardonnay de classe, uma verdadeira exaltação à pureza e elegância dos grandes vinhos da Borgonha. Graças às vibrações da mineralidade trazidas por seu terroir, a combinação entre potência e finesse é perfeita.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Pouilly-Fuissé 1er Cru - Au Vignerais

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2021

SOLO

"Au Vignerais" está localizado no município de SOLUTRÉ-POUILLY, na encosta sul da Roche de Solutré, a quase 300 m de altitude. O solo é argilo-calcário, mas também pedregoso e pouco profundo. A vinha busca nutrientes na rocha-mãe.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

12º a 14ºC

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Lagostim sobre ninho de aspargos, dueto de miolo de vitela e vieiras com molho de açafrão, supremo de ave caipira, berinjela grelhada com Parmigiano Reggiano.

VINIFICAÇÃO

- ♦ A vinificação é pouco intervencionista, com prensagem longa e suave, respeitando a integridade das bagas até o carregamento da prensa. Debourbage (decantação a frio) controlado por temperatura. É realizada uma proteção rigorosa do mosto contra a oxidação até o início da fermentação alcoólica. O envelhecimento sobre borras finas dura 12 meses, em barricas novas (cerca de 40%).

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-dourado, com brilho característico dos grandes brancos da Borgonha.

Aromas: Marcados pela mineralidade vibrante do terroir, com notas florais e frutas brancas maduras.

Sabor: Vinho complexo, uma ode à pureza e elegância dos grandes vinhos da Borgonha. A união entre potência e finesse está em seu apogeu, com boca rica e um final refinado.